



przepisy.pl

Pieczony kurczak z groszkiem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- udka z kurczaka - 4 sztuki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- świeży imbir (mały) - 1 sztuka
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- zielony groszek mrożony - 0.5 szklanek
- sok pomarańczowy - 0.5 szklanek
- miód - 1 łyżka
- olej sezamowy

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Uda podziel na połówki i umieść w torebce do pieczenia.
2. W miseczce wymieszaj przyprawę Knorr, sok pomarańczowy, miód oraz olej sezamowy.
3. Cebulę pokrój w piórka, a imbir w cienkie plastry. Dodaj razem z groszkiem i przygotowaną marynatą do woreczka z udkami.
4. Woreczek zepnij spinką i potrząśnij energicznie. Następnie włóż do nagrzanego do 180 °C piekarnika na 50 minut.
5. Kilka minut przed końcem pieczenia rozetnij ostrożnie woreczek i pozwól, aby kawałki mięsa zrumieniły się. Danie podawaj z ryżem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl